



winc.  
Vin & Vino  
Wines of the World  
with you!

Winc, vin & vino, wines of the world, with you!  
ワインをめぐる冒険を一緒に!

株式会社 W (ダブリュー)  
<http://winc.asia>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL [atelier@winc.asia](mailto:atelier@winc.asia) FAX 020-4623-8427

<リストの見方>

◎少…60本以下

◎僅少…30本以下

\* 造り手の情報は、造り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

## Condiments & Foods <調味料、食品など>

商品コード	アイテム名	カテゴリ	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
FRANCE / Pays Basque				
Anne Rozes アンヌ・ローズ <a href="http://winc.asia/vignerons/anne-rozes">http://winc.asia/vignerons/anne-rozes</a>				
《世界一のレシピ！ブーダン・ノワールとパテ・ド・ポー》				
バスク地方出身、フランス伝統料理を突き詰めてミシュラン2つ星のシェフになったクリスチャン・バラ。フランスの美食家のなかでは「ブーダン・ノワールと言えば、クリスチャン・バラのレシピが最高！」というのが定説……。それを缶詰にしたのが、これ！！ブーダン・ノワールとは豚の血を使ったソーセージで、フランスの伝統料理です。色んなかたぢがありますが、こちらはパテ状です。“美食家の唐辛子”と呼ばれるバスク地方エスペレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette（ピモン・デスペレット/AOP認証あり）が使われています。1人前 約100gとして8人前分です。お1人様600円弱でフランスの美食家が絶賛するクリスチャン・バラのブーダン・ノワールをお楽しみいただけます！				
今回は、クリスチャン・バラとアンヌ・ローズがタッグを組んで造り上げたもうひとつの缶詰 パテ・ド・ポーをご紹介します。バスク山中サンニジャンニピエドニポールで育てられる大ヨークシャー種の豚肉、レバー、塩、胡椒、砂糖、エスペレット唐辛子、ローリエというシンプルな素材からしっかり美味しさを引き出しています。ご家庭でもワインバーでも重宝する使いやすさです。パゲットなどにのせてワインのお供どうぞ！！				
*ワインと混載の場合は、ワイン1本分のスペースに200gは8缶、330gは4缶、800gは2缶まで入ります。				
BN009	Paté de Porc 200g パテ・ド・ポー	缶詰 200g (賞味期限: 2021年8月8日) 1cs=24缶	1200	
BN011	Boudin Noir 200g ブーダン・ノワール	缶詰 200g (賞味期限: 2022年2月14日) 1cs=24缶	1200	
BN015	Boudin Noir 330g ブーダン・ノワール	缶詰 330g (賞味期限: 2022年 6月13日) (賞味期限: 2022年 9月6日) 1cs=24缶 * 推奨賞味期限短めのロットより出荷します。 どうぞご了承ください。	2000	
BN012	Boudin Noir 800g ブーダン・ノワール	 缶詰 800g (賞味期限: 2022年3月15日) 1cs=12缶	4500	
BN013	Piment d'Espelette 50g ピモン・デスペレット *ワインと混載の場合は、ワイン1本分のスペースに12瓶 まで入ります。	瓶詰 50g (賞味期限: 2019年12月31日) 1cs=24瓶	2000	
BN014	Piment d'Espelette 250g ピモン・デスペレット *ワインと混載の場合は、ワイン1本分のスペースに4袋 まで入ります。	袋詰 250g (賞味期限: 2019年12月31日) 1cs=10袋	7000	少